

Угольная печь настольная PIRA 70 LUX BLACK

Основные характеристики

Производительность	60 кг/ч
Время розжига	30 мин.
Режим приготовления	9 ч
Температурный режим	до 750 °C
Ширина	700 мм
Глубина	535 мм
Высота	670 мм
Вес (с упаковкой)	250 кг
Страна-производитель	Испания

О компании PIRA

С 1984 года испанская компания PIRA производит оборудование для профессиональной кухни. Учитывая интерес со стороны потребителей, производитель решил сконцентрировать усилия в направлении угольных грилей и барбекю. «Pira» в переводе с испанского языка означает «костер».

Pira — это полная преемственность накопленного опыта, сочетаемая с инновационным подходом к производству. Такой подход дал свои результаты, в 2014 году в конструкцию печей были внесены важные изменения: разработана более массивная дверь и улучшена теплоизоляция грилей.

Первая из нового поколения угольных печей, которая революционизирует мир общественного питания. Ее особенности, производительность, экономичность делают эти угольные печи как наиболее выгодными и предпочтенными поварами для их комфорта.

Первая из нового поколения угольных печей, которая революционизирует мир общественного питания. Ее особенности, производительность, экономичность делают эти угольные печи как наиболее выгодными и предпочтенными поварами для их комфорта.

Это первая в мире печь с **PIRACOLD**.

PIRACOLD - это система охлаждения, разработанная и зарегистрированная PIRA, наиболее важными эффектами которой являются температура в печи и экономия энергии. Когда духовка достигает максимальной рабочей температуры, ее внешняя структура около 70°C.

Температура внутри варочной камеры поддерживается в течение нескольких часов, даже после завершения обслуживания. Таким образом, несмотря на то, что объем производства такой же, как у других печей с такими же размерами, он экономит энергию и деньги; из-за очень низкого потребления древесного угля. Для приготовления до 25% можно использовать такое же количество древесного угля, что и для печи без PIRACOLD.

Идеально подходит для небольших / средних заведений или для ресторанов, где гриль является дополнительной линией в меню.

Лучшая духовка по лучшей цене!

Можно приготовить все виды пищи: мясо, рыбу и овощи. Духовка оснащена высокотемпературной стеклянной дверцей, которая выдерживает температуру до 750°C, позволяя просматривать продукты во время приготовления, это помогает поддерживать температуру в духовке и сокращает потребление древесного угля.

ХАРАКТЕРИСТИКИ ПЕЧИ:

Стеклянные двери:

- двери оснащены специальным стеклом NEOCERAM, которое выдерживает температуру до 750°C. Благодаря этому, есть возможность контролировать весь процесс приготовления пищи без открывания двери. Чем меньше открывать дверь, тем более экономное расходование тепла, а соответственно и древесного угля.

Конструкция:

- Конструкция печи изготовлена из толстостенного литого чугуна. Черного цвета или из нержавеющей стали.

Жироборник:

- все модели печей имеют систему сбора жира в поддон, расположенный на фронтальной стенке. Эта функция препятствует возникновению горения жира внутри рабочей камеры

Изоляция печи:

- Благодаря двойным стенкам, печи являются полностью изолированными. Между стенками уложен термоизоляционный слой. Это очень важно для сохранения тепла, экономичной и комфортной работы.

Ключевые преимущества приготовления в закрытых печах на древесном угле:

- Высокое качество приготовления: исключительная текстура и сочность блюд;
- Универсальность: при использовании посуды для гриля, в печи можно приготовить практически любое блюдо;
- Скорость приготовления блюд до 35% выше чем на открытом гриле;
- Экономия угля до 30% в сравнении с открытым мангалом;
- Контроль температуры посредством системы тяг (заслонок);
- Безопасность при работе благодаря отсутствию открытого пламени.

Отличительные преимущества угольных грилей Pira BR-LUX:

- **Инновационная запатентованная теплоизоляция «PIRACOLD»**, которая препятствует нагреванию печи. Таким образом, температура внешней стенки печи значительно снижена.
- Усовершенствованный встроенный регулятор потока воздуха (вращательное движение заслонки);
- Массивная дверная рама с изоляцией;
- Коллектор для сбора жира.

- **Характеристики**

Основные	
Производитель	Pira
Страна производитель	Испания
Регулируемая высота решетки-гриль	Да
Встроенный термометр	Есть (в крышке)
Приготовление t°	+180°...+350°C
Дополнительные характеристики и комплектация	
Выход мяса кг/час	60
Система охлаждения Piracold	Есть
Внутренняя футеровка печи	Чугун
Дверь со стеклом	Есть
Противопожарная защита выхода огня	Есть
Входной контроль потока воздуха и выход дыма	Есть
Лоток для сбора золы	Есть
Лоток для сбора жира	Есть
Размеры рабочей поверхности	
Длина рабочей поверхности	465.0 (мм)
Ширина рабочей поверхности	585.0 (мм)
Габаритные размеры	
Длина	613 мм
Ширина	706 мм
Высота	650 мм
Вес	122 кг